SANTOS SAS:
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TEL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -
E-Mail:santos@santos.fr www.santos.fr

IMPASTATRICE MIXER DA 10 LITRI N. 18

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:
- **DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ**
- **CERTIFICATO DI GARANZIA**

Traduzione della versione originale

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drink dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinini da caffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini -
Impastatrici - Grattugie da formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

IT

IT

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

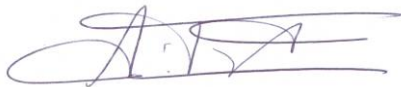
SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LIONE) FRANCIA

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **IMPASTATRICE MIXER DA 10 LITRI**
Numero del tipo: **18**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°2006/42/CE e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguit:
  - N° 2006/95/CE (Direttiva bassa tensione)
  - N° 2004/108/CE (Direttiva CEM)
  - N° 2002/95/CE (Direttiva RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Direttiva DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- **NF EN 453+A1: 2010,** Macchine per prodotti alimentari – **IMPASTATRICI** Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.
  Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- NF EN ISO 12100 -1 e 2 :2004: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2006: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2005, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013 : Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici e analoghi
- NF EN 60335-2-64 :2004: Norme particolari per macchine da cucina per uso collettivo

VAULX-EN-VELIN, **01/01/2014**
Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**
Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:

IT

NORME DI SICUREZZA

L'uso di questo apparecchio e di qualsiasi altro elettrodomestico prevede l'osservanza delle seguenti precauzioni:

Leggere tutte le istruzioni.

Nota: per rendere più agevole la comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati alla fine del manuale.
Queste foto ed immagini sono fornite a titolo indicativo e non hanno alcuna validità contrattuale. Santos si riserva il diritto di modificarle in qualsiasi momento.

INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE

Una sola persona è sufficiente per l'utilizzo dell'apparecchio. Ai fini della comodità d'uso, si consiglia di posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un piano di lavoro, in modo che il pannello di comando sia rivolto verso l'utente (altezza consigliata: 90 cm, da adattare in funzione dell'altezza dell'utente stesso).

ATTENZIONE:

Durante qualsiasi operazione di manutenzione, compreso il disimballaggio della macchina, evitare di afferrare o sollevare l'apparecchio dal coperchio di protezione (1). (fig. A)

ATTENZIONE:

Verificare che il coperchio (**1**) sia chiuso, prima di collegare la spina del cavo di alimentazione (**10**) alla presa dell'alimentazione di rete. (fig. C)

USI DA EVITARE

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un impiego da parte di personale qualificato, in possesso di idonei requisiti professionali e NON è adibito ad uso privato. Qualsiasi utilizzo che esuli dalle istruzioni riportate nel presente manuale deve essere considerato improprio e di conseguenza pericoloso.

1. Non utilizzare questo apparecchio per impastare o miscelare prodotti che non siano alimentari.
2. Non utilizzare questo apparecchio per miscelare alimenti congelati.
3. Non sovraccaricare l'apparecchio superando i limiti di capacità della vaschetta, ovvero: 2,5 kg di farina addizionata a 1,5 litri di acqua (4 kg di impasto solido).
4. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.

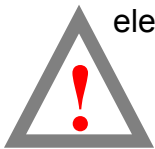
IT

5. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere lo zoccolo in acqua o qualsiasi altro liquido.
6. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
7. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
8. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
9. Non collegare più apparecchi alla stessa presa di alimentazione.
10. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
11. Non posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di una fonte di calore.
12. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
13. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone con esperienza o conoscenza limitata, se non aiutate da una persona responsabile della loro sicurezza, sotto sorveglianza o dietro istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.
    Si raccomanda di accertarsi che i bambini non giochino con questo apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
    1. 110-120 V 50/60 Hz: modello 18V1
    2. 220-240 V 50/60 Hz: modello 18

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16A. **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.** (fig. B)

ATTENZIONE:

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare la compatibilità tra la tensione delle rete elettrica e quella dell'apparecchio. Il suo valore è indicato:
    - ☐ sulla targhetta descrittiva (**11**) posta al di sotto dell'apparecchio;
    - ☐ oppure sulla targhetta descrittiva applicata sull'ultima pagina del presente manuale.

- Se il cavo di alimentazione (10) è danneggiato, dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.

AL 1° UTILIZZO

Pulire con cura gli elementi che andranno a contatto con i cibi (fig. B).

- Pulire il coperchio di protezione (**1**), la vaschetta (**3**), la forcella impastatrice (**7**) con una spugna non abrasiva e un prodotto standard per stoviglie.

RICICLAGGIO DEL PRODOTTO USURATO

Questo apparecchio è contrassegnato dal simbolo dello smistamento selettivo relativo ai rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò significa che il prodotto deve essere gestito mediante un sistema di raccolta differenziata, in conformità con la direttiva 2002/96/CE (DEEE) – parte Apparecchi professionali – al fine di poter essere riciclato oppure smaltito per ridurre eventuali impatti ambientali.

Per maggiori informazioni è possibile contattare il proprio rivenditore o la società SANTOS.

Per lo smaltimento o il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, rivolgersi a una società specializzata o contattare la società SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono smaltiti mediante smistamento selettivo costituiscono un potenziale pericolo per l'ambiente.
I materiali di imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con le normative vigenti in materia.

IMPASTATRICE MIXER N. 18

- Di costruzione robusta in lega d'alluminio, vaschetta e forcella impastatrice in acciaio inox, coperchio di protezione in policarbonato, questo apparecchio è concepito per un impiego professionale: HOTEL, RISTORANTI, CENTRI D'INCONTRO, PIZZERIE, PASTICCERIE, SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE DIETETICA...
- L'apparecchio è particolarmente adatto per la preparazione di impasti solidi come pasta di pane, basi per torte, pizze. La sua vaschetta ha una capacità di 10 litri e consente di preparare 4 kg di impasto solido (2,5 kg di farina): *NON sovraccaricare l'apparecchio con una quantità superiore a 4 kg!*
- L'impastatrice n. 18 è perfetta per la preparazione di qualsiasi tipo di prodotto di pasticceria, dolciumi, carne macinata...
- Durante il funzionamento, l'attrezzo gira a velocità costante e la rotazione della vaschetta è garantita dalla miscelazione dell'impasto. Un freno comandabile tramite il pulsante (**5**) consente di regolare la velocità di rotazione della vaschetta durante la fase di impastatura.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Coperchio di protezione (**1**) ribaltabile (fig. B)
2. Perno di bloccaggio (**2**) che consente il ribaltamento del gruppo riduttore (**6**) e forcella, con le 2 viti (**4**) allentate.
3. Due viti di bloccaggio del gruppo riduttore e forcella (**7**).
4. Interruttore (**13**) luminoso Avvio/Arresto per mancanza di tensione con interruttore termico, a riattivazione manuale.
5. Pulsante di regolazione (**5**) del freno che consente di impostare la velocità di rotazione della vaschetta.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

AVVIO

Montaggio e preparazione

(fig. B)

1. **Il coperchio di protezione** (**1**) è articolato.
   La posizione inferiore corrisponde a quella di lavoro.
   La posizione superiore consente di accedere completamente a vaschetta e forcella.
   In tale posizione:
2. **Il riduttore** (**6**) **si articola attorno all'asse motore**, il bloccaggio del riduttore si effettua tramite le 2 viti (**4**). La stabilità delle posizioni è garantita dal perno di posizionamento (**4**).
3. **Posizionamento della vaschetta (3):** (fig. D) la vaschetta ruota liberamente attorno all'asse del basamento e può essere estratta sollevandola (sollevare prima il coperchio (**1**), il riduttore (**6**) e la forcella (**7**))
4. **Posizionamento della forcella (7):** (fig. E) coperchio di protezione (**1**) sollevato, riduttore (6) alzato, collocare la forcella (**7**) controllando che la baionetta e la scanalatura della forcella siano correttamente allineate.

UTILIZZO

1. Mettere l'apparecchio sotto tensione collegando il cavo dell'alimentazione di rete (**10**).
2. Collocare la forcella (**7**) sull'asse di uscita del riduttore (allineare la baionetta con la scanalatura)
3. Fare ruotare il riduttore (**6**) posizionandolo nella sua posizione di abbassamento (forcella nella vaschetta).
4. Fissare e bloccare il riduttore con le viti (**4**).
5. Riempire la vaschetta (**3**) con gli ingredienti necessari (*vedere **gli usi da evitare***)
6. Abbassare il coperchio di protezione (**1**)
7. Azionare l'interruttore Avvio/Arresto (**13**) per iniziare la fase di impastatura.
8. La vaschetta non è motorizzata, si consiglia di agevolarne manualmente la rotazione fino a quando tutta la farina non risulta impregnata di acqua.

Regolare il freno per la corretta esecuzione della fase di impastatura:

- Se la vaschetta è eccessivamente vuota, gira troppo in fretta e la forcella tende a farsi spazio nell'impasto, invece di miscelarlo. Stringere il freno (**5**).
- Se la vaschetta è eccessivamente frenata, gira troppo lentamente e l'impasto tende a risalire oltre la forcella. Allentare il freno (**5**).

Al termine della fase di impastatura, sbloccare le due viti (**4**), sollevare la forcella ed eventualmente smontarla.

La vaschetta fuoriesce dal proprio asse e può essere trasportata facilmente.

ARRESTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio si spegne azionando:

1. il pulsante di Avvio/Arresto (**13**),
2. sollevando il coperchio di protezione (**1**),
3. estraendo la spina del cavo d'alimentazione (**10**).

IL PANE FRANCESE

Per preparare 4 kg di impasto solido, predisporre: 2,5 kg di farina da panettiere, 1,5 l di acqua (il 60 % del peso della farina), 45 grammi di sale (30 g per ogni litro d'acqua), 45 g di lievito di birra (30 g per ogni litro d'acqua).
Importantissimo, la temperatura dell'acqua, in ambiente normale, deve essere all'incirca di 14°C. Preparare un'acqua più calda se la temperatura ambiente è inferiore (per esempio per una temperatura ambiente di 5°C, utilizzare acqua a 30°C).
Mescolare lentamente la farina, l'acqua e il lievito, impastare da 10 a 12 minuti, aggiungere il sale solo 3 minuti prima del termine: l'impasto ottenuto deve essere "TESO" (all'incirca a 24°C dopo l'impastatura).
Lasciare "crescere" (riposare) per circa 30 minuti l'impasto dopo che è stato preparato.
Modellare (formare) i panini e lasciare lievitare all'incirca 2 ore.
Per la cottura, utilizzare un forno idoneo, "infornare" a 220°C.
La durata della cottura corrisponderà a 1 ora per ogni kg di pane (20 min. per una baguette da 300 g).

PULIZIA

IMPORTANTE:

- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (10).**

Si consiglia di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico subito dopo l'uso.
Evitando di lasciare seccare gli alimenti nella vaschetta (**3**), nel coperchio di protezione (**1**), o sulla forcella impastatrice (**7**), la pulizia risulterà più agevole.
Pulire il basamento (**8**) con una spugna morbida e umida, quindi asciugare.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA/MANUTENZIONE

SICUREZZA IN CASO DI SOVRACCARICO DEL MOTORE

L'interruttore Avvio/Arresto (**13**) oscilla automaticamente in posizione "0".

NOTE: lo sforzo richiesto al motore per impastare è notevole, è quindi normale che si riscaldi. È stato progettato per questo. Lo protegge un interruttore termico integrato nell'interruttore Avvio/Arresto (**13**). In caso di sovraccarico eccessivo o di blocco, per esempio, l'interruttore può scattare.
In tal caso, ovviare all'inconveniente lasciando raffreddare il motore, **attendere alcuni secondi la riattivazione automatica dell'interruttore**, poi intervenire sull'interruttore Avvio/Arresto per fare ripartire il motore.

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (estrarre la spina del cavo di alimentazione (**10**)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER ACCESSO AGLI ATTREZZI

L'apparecchio può accendersi solo se il coperchio di protezione (**1**) è abbassato.

- L'apertura del coperchio (**1**) provoca l'arresto della macchina e l'immobilizzazione degli elementi in rotazione.
- Un'eventuale interruzione dell'alimentazione di rete determina l'arresto dell'apparecchio.
  La riaccensione dell'apparecchio richiedere un nuovo intervento volontario sull'interruttore (**13**).

Per motivi di sicurezza, è vietato introdurre dita o parti della mano nell'apertura di ingresso degli ingredienti. (fig. F)

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è necessario scollegarlo dalla presa di corrente e scaricare il condensatore di avvio del motore.

Scarica del condensatore :

- Mediante un cacciavite con **manico isolato**, toccare i 2 attacchi del condensatore (**9**), la visualizzazione di un arco elettrico prova la scarica del condensatore.

Pezzi singoli:

IMPORTANTE: Non utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS.

Questa macchina non necessita di particolari interventi di manutenzione, gli elementi di scorrimento sono lubrificati permanentemente.
Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi soggetti a usura, come le mole di macinatura, i componenti elettrici o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche** (**16**)

riportate sotto l'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.
In ogni caso, se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (estrarre la spina del cavo di alimentazione (**10**)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

L'apparecchio non si accende

- Controllare: l'alimentazione di rete, lo stato del cavo di alimentazione (**10**).
- All'interno dell'apparecchio, verificare lo stato dei fili elettrici e delle connessioni (a livello del passafili (**12**), a livello dell'interruttore Avvio/Arresto (**13**) (fig. F).
- Verificare i componenti elettrici, sostituendoli uno dopo l'altro (interruttore, condensatore, sicurezza del coperchio di protezione, relè di avviamento, motore).

L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico

Un corpo estraneo nella vaschetta (**3**) o un funzionamento molto prolungato possono provocare un sovraccarico del motore.
In questi casi, la protezione di sovraintensità (**13**) può attivarsi e arrestare il funzionamento dell'apparecchio.

- Vedere la sezione ***"Sicurezza in caso di sovraccarico del motore"***.

Il motore è rumoroso

Controllare il fissaggio del riduttore (**6**). Un cattivo fissaggio del riduttore provoca una rumorosità di funzionamento e un'usura prematura di "ruota e vite del riduttore".
Nota: sostituire sempre contemporaneamente la vite senza fine e la ruota.

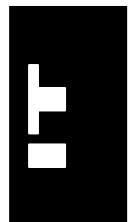
- Stringere le viti di bloccaggio (**4**) del riduttore.

La vaschetta non ruota

La vaschetta non è motorizzata, ruota per effetto del movimento di impastatura. Nelle prime fasi dell'impastatura è necessario agevolare, manualmente, la rotazione della vaschetta. Non appena tutta la farina è "impregnata" il sistema inizia a funzionare autonomamente ed è quindi necessario frenare la vaschetta per garantire una perfetta impastatura.

La vaschetta ruota troppo velocemente

Per garantire una perfetta impastatura, è necessario frenare la vaschetta.

- Avvitare la vite ad alette (**5**) posta sul lato della vaschetta per frenarla. E/o rallentare la rotazione della vaschetta tenendola con le 2 mani.

L'apparecchio si ferma durante la fase di impastatura

- Verificare il corretto posizionamento del coperchio di protezione (**1**).
- In caso di sovraccarico della vaschetta (dose di farina nella vaschetta), durante la rotazione della forcella, la quantità di impasto solido rimasto attaccato alla forcella può essere considerevole; sollevare leggermente il coperchio di protezione (**1**), fermando così involontariamente la macchina.
- Liberare la forcella o abbassare il coperchio per fare ripartire il motore.

La farina fuoriesce dalla vaschetta

Se la vaschetta è troppo piena, prima che tutta la farina sia "impregnata" ne può fuoriuscire una piccola quantità dalla vaschetta.

- Ridurre le dosi (quantità di farina nella vaschetta).

CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

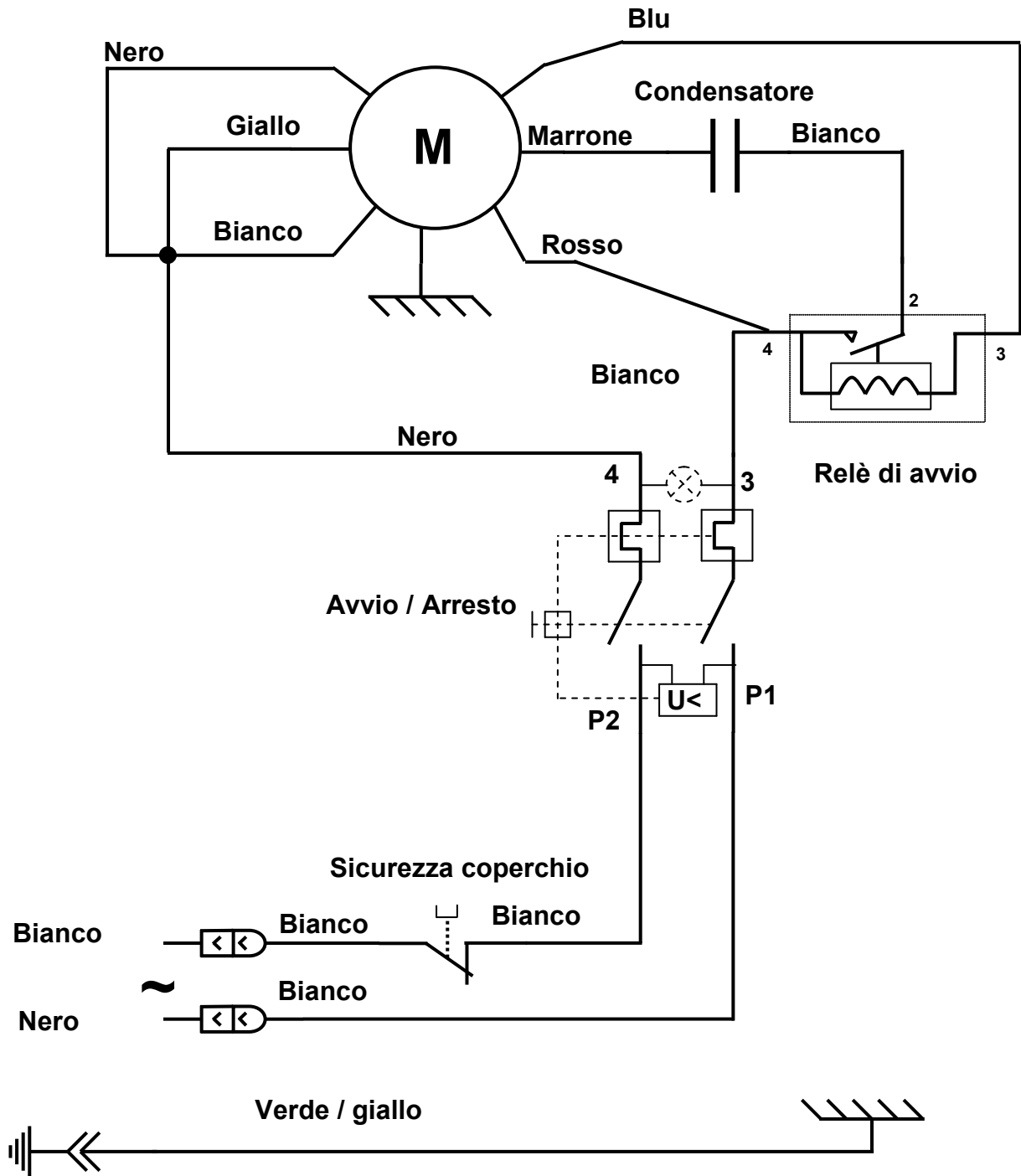
CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello 18		Monofase	
Tensione d'alimentazione Frequenza	(V~) (Hz)	220-240 50/60	100-120 50/60
Motore: Potenza Potenza assorbita:	 (W)	 600	 650
Velocità motore:	(tr/mn)	da 1450 a 50Hz	da 1700 a 60Hz
Velocità dell'attrezzo (forcella):	(tr/mn)	da 70 a 50Hz	da 80 a 60Hz
Capienza della vaschetta Capienza utile massima della vaschetta	(l) (kg)	9,9 4	
Dimensioni : Altezza Larghezza profondità Peso : Peso netto Peso imballato Rumorosità : (2)	(mm) (mm) (mm) (kg) (kg) (dBA)	420 350 500 17 19 65	

(1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche precise del vostro apparecchio sono riportate sulla targhetta descrittiva dello stesso.

(2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore a 1 m dall'asse dell'apparecchio, secondo la norma EN 31201.

Schema elettrico 100-120 V~ 50/60 Hz

Blu
Nero
Condensatore
Giallo
M
Marrone
Bianco
Bianco
Rosso
2
4
3
Bianco
Nero
4
3
Relè di avvio
Avvio / Arresto
U<
P1
P2
Sicurezza coperchio
Bianco
Bianco
Bianco
~
Bianco
Nero
Verde / giallo

Schema elettrico 220-240V~ 50/60Hz

Marrone
M
Nero
Condensatore
Bianco
Bianco
2
4
3
Relè di avvio
Bianco
4
3
Avvio / Arresto
U<
P1
Sicurezza coperchio
P2
Bianco
Bianco
~
Bianco
Verde / giallo

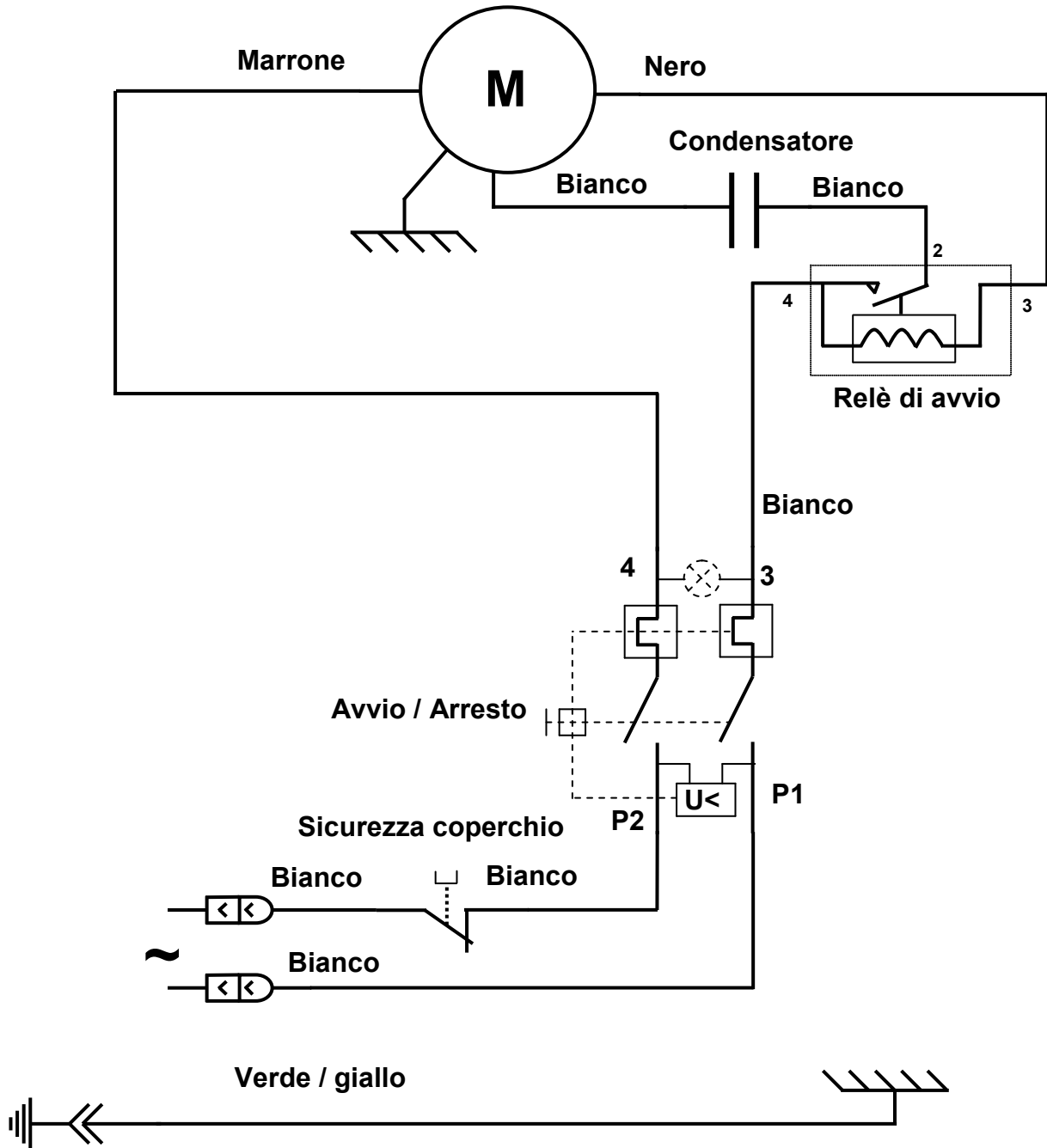
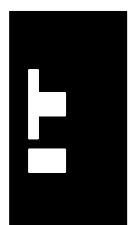



Tabella di corrispondenza degli elementi

RIF	Designazione
1	Coperchio di protezione
2	Perno di bloccaggio
3	Vaschetta
4	Vite di bloccaggio del riduttore
5	Freno regolabile
6	Riduttore
7	Forcella impastatrice
8	Basamento
9	Condensatore
10	Presa del cavo di alimentazione
11	Targhetta descrittiva
12	Passafilo
13	Interruttore
14	Contatto di sicurezza coperchio

IT

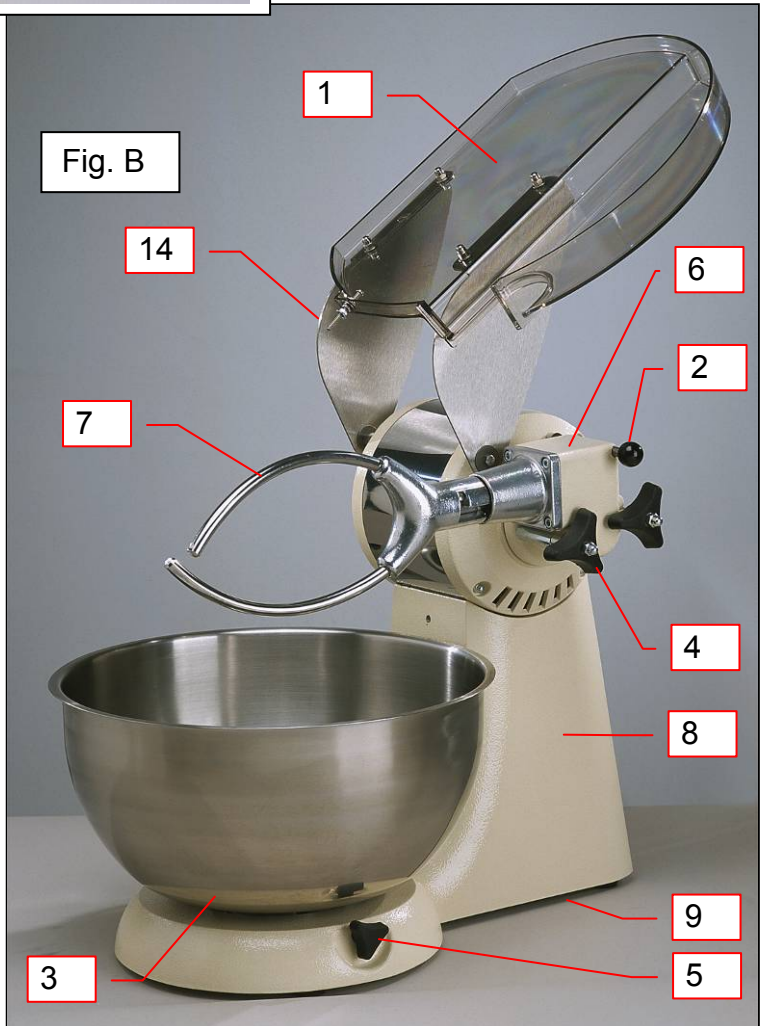
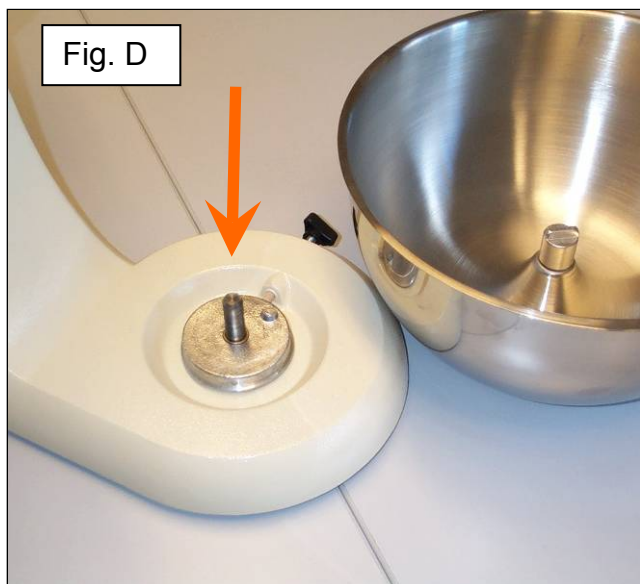
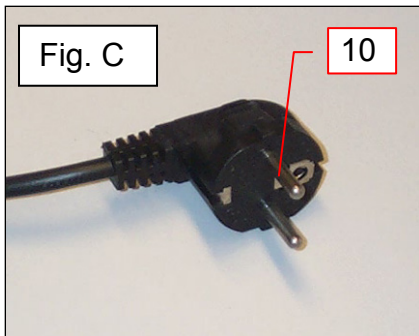
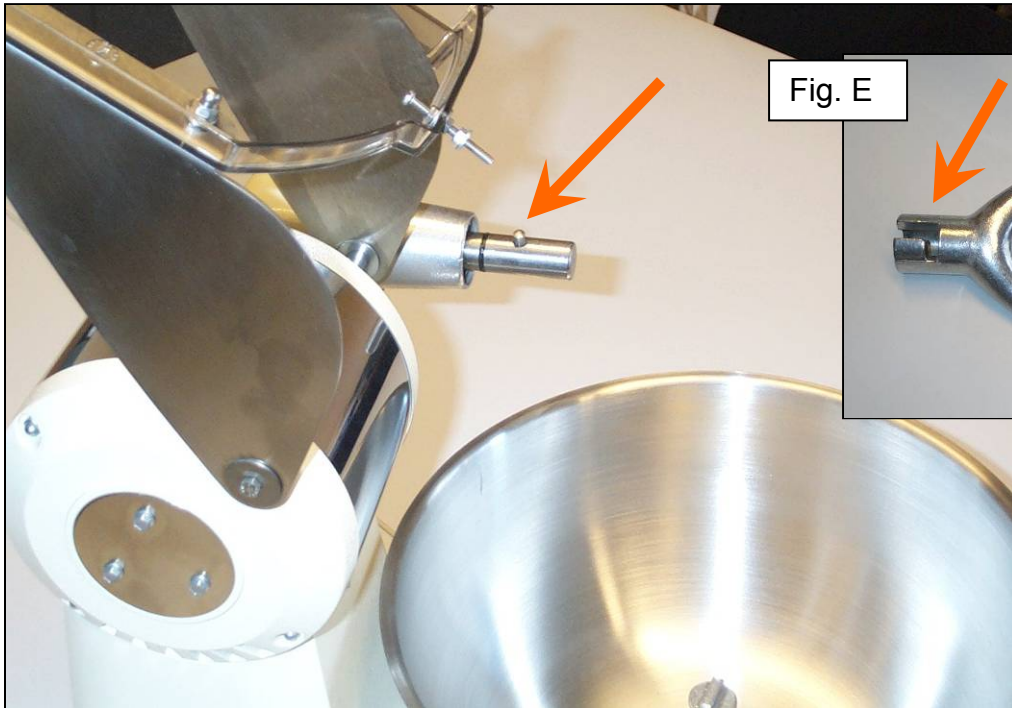
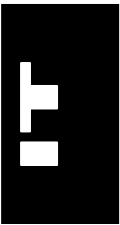



Fig. E

Fig. F

CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA/ WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics …). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TARGHETTA DESCRITTIVA DELL'APPARECCHIO

COPIA
Per tutti i documenti non consegnati insieme all'apparecchio.

Stampati, inviati a mezzo fax, scaricati